INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO DE LA ESTUFA ELÉCTRICA

LE AGRADECEMOS la compra de este producto de alta calidad. Si usted experimenta un problema que no se haya cubierto en SOLUCIÓN DE PROBLEMAS, visite nuestro sitio de internet en **www.maytag.com** para obtener información adicional. Si aún necesita ayuda, llámenos al 1-800-688-9900.

Necesitará su número de modelo y de serie ubicado en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Índice

SEGURIDAD DE LA ESTUFA....2
El soporte antivuelco....2
GUÍA DE CARACTERÍSTICAS....5
USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN....6
USO DEL HORNO....7
Controles electrónicos del horno....7
Modo Sabbath (Día de descanso)....8
Papel de aluminio....9
Posición de las parrillas y los utensilios para hornear....9
Ducto de escape del horno....9
Cómo hornear y asar....10
Cómo asar a la parrilla....10
CUIDADO DE LA ESTUFA....10
Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)....10
Limpieza general....11
Luz del horno....12
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS....13
ACCESORIOS....14
GARANTÍA....15

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

El soporte antivuelco

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, si usted aplica mucha fuerza o peso a la puerta abierta sin haber fijado adecuadamente el soporte antivuelco, la estufa puede voltearse.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Vuelco

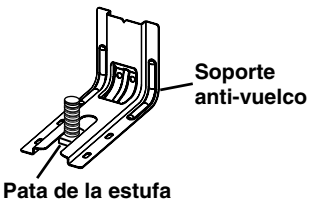
Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Verifique que se haya instalado y asegurado debidamente el soporte anti-vuelco según las instrucciones de instalación.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte anti-vuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte anti-vuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, electrocución, lesiones a personas o daños al usar la estufa, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, ÉSTA DEBE ASEGURARSE EN EL PISO MEDIANTE LA INSTALACIÓN DEBIDA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN DEBIDAMENTE INSTALADOS, DESLICE LA ESTUFA HACIA DELANTE, CERCIÓRESE DE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MANERA QUE LA PATA TRASERA DE LA ESTUFA QUEDE FIJA DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.
- **AVISO:** No guarde artículos que interesen a los niños en los armarios que están encima de la estufa o en el respaldo de protección de la estufa - cuando los niños suban encima de la estufa para poder coger objetos podrían lastimarse seriamente.
- Instalación apropiada - Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra de la estufa sean efectuadas adecuadamente por un técnico competente.
- Nunca use la estufa como calefacción del cuarto.
- No deje a los niños solos - No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde la estufa está en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten o se paren en parte alguna de la estufa.
- Use ropa apropiada – Nunca debe ponerse ropa holgada o que se esté colgando mientras esté usando la estufa.
- Servicio del usuario - No repare ni reemplace pieza alguna de la estufa a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje dentro o encima de la estufa - No se debe guardar material inflamable en el horno ni cerca de las unidades exteriores.
- No use agua en incendios provocados por grasa - Extinga el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use sólo agarradores de ollas secos - Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador de ollas toque los elementos calefactores calientes. No use toallas u otros paños voluminosos.
- NO TOQUE LAS UNIDADES EXTERIORES O ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades exteriores podrían estar calientes no obstante su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades exteriores se pueden calentar lo suficiente para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen las superficies exteriores o las áreas cercanas a las unidades hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre esas áreas están la superficie de cocción y las superficies que están frente a la superficie de cocción.
- Use cacerolas de tamaño apropiado - La estufa está equipada con una o más unidades exteriores de tamaño distinto. Seleccione utensilios que tengan el asiento liso lo suficientemente grande para cubrir el elemento calefactor de la unidad exterior. El uso de utensilios de menor tamaño expondrá una porción del elemento calefactor a contacto directo y puede ocasionar que la ropa se incendie. La relación apropiada entre el utensilio y el quemador también mejorará el rendimiento.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los derrames por ebullición ocasionan salpicaduras grasosas y humeantes que pueden incendiarse.
- Cerciórese de que las charolas reflectoras o platillos para goteo estén en su lugar - La ausencia de éstos durante la cocción puede ocasionar daños al alambrado o componentes que están debajo.
- Forros protectores - No use papel de aluminio para forrar los platillos para goteo de las unidades exteriores o el fondo del horno, excepto como lo sugiera el manual. La instalación inapropiada de estos forros puede dar lugar a riesgos de electrocución o incendio.
- Utensilios de estufa vidriados - Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, cerámica vitrificada, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la estufa sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes - Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- No remoje los elementos calefactores desmontables - Nunca se deben sumergir los elementos calefactores en el agua.
- No cocine en una superficie de cocción quebrada - Si la superficie de cocción se quiebra, las soluciones de limpieza y derrames pueden penetrar en la superficie de cocción quebrada y dar lugar a un riesgo de electrocución. Póngase en contacto con un técnico competente de inmediato.
- Limpie la superficie de cocción con cuidado - Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta - Deje que el aire caliente o el vapor se escape antes de retirar o volver a colocar los alimentos.
- No caliente recipientes sellados de alimentos - La acumulación de presión podría hacer estallar el recipiente y ocasionar una lesión.
- Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Ubicación de las parrillas del horno - coloque siempre las parrillas del horno en la ubicación deseada mientras el horno esté frío. Si tiene que mover la parrilla cuando el horno está caliente, no deje que el agarrador de ollas toque el elemento calefactor caliente en el horno.
- NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - No obstante su color oscuro, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que haya transcurrido suficiente tiempo para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente para ocasionar quemaduras - entre estas superficies se encuentran los orificios de los conductos de ventilación del horno y las superficies cercanas a estos orificios, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno.

Para estufas con función de autolimpieza -

- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen cierre. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- No use productos de limpieza para hornos - No se debe usar productos comerciales de limpieza para hornos o revestimientos protectores para el forro del horno de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.
- Limpie únicamente las piezas enumeradas en el manual.
- Antes de realizar la autolimpieza del horno - quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios.

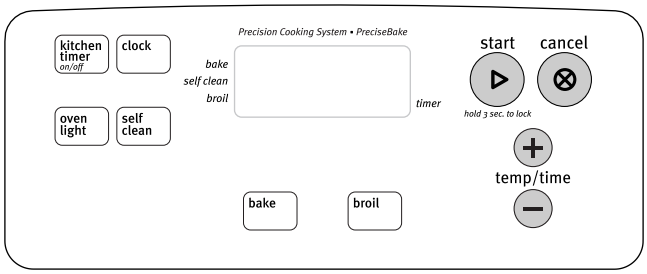
Para unidades con campana de ventilación -

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

GUÍA DE CARACTERÍSTICAS

Este manual cubre varios modelos. Su modelo podrá contar con algunos o todos los artículos listados. Consulte este manual o la sección de “Preguntas que se hacen con frecuencia” de nuestra página de internet, en **www.maytag.com** para obtener instrucciones más detalladas.



BOTÓN	CARACTERÍS-TICA	INSTRUCCIONES
OVEN LIGHT (Luz del horno)	**Luz de la cavidad del horno**	Mientras la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT (Luz del horno) para encender y apagar la luz. La luz del horno se encenderá cuando se abra la puerta del horno. La luz del horno no se encenderá durante el ciclo de Self-Clean (Autolimpieza).
SELF-CLEAN (Autolimpieza)	**Ciclo de autolimpieza**	Vea la sección “Cuidado de la estufa”.
START (hold 3 sec to lock) (Inicio - sostenga por 3 seg. para bloquear)	**Bloqueo del control del horno**	**1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione y sostenga el botón START (hold 3 sec to lock) (Inicio [sostenga por 3 seg. para bloquear]) por 3 segundos. **3.** Sonará un tono y aparecerá “Loc” en la pantalla. **4.** Repita el procedimiento para desbloquearlo. Sólo los botones de CLOCK (Reloj), OVEN LIGHT (Luz del horno) y KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) funcionarán con los controles bloqueados.
CLOCK (Reloj)	**Reloj**	Este reloj tiene un ciclo de 12 horas. **1.** Verifique que el horno esté apagado. **2.** Presione CLOCK (Reloj). **3.** Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para fijar la hora del día. **4.** Presione CLOCK (Reloj) o START (Inicio).
KITCHEN TIMER (on/off) (Temporizador de cocina - encendido/ apagado)	**Temporizador del horno**	El temporizador de cocina se puede fijar en horas o minutos, hasta por 12 horas y 59 minutos. **1.** Oprima KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina). **2.** Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para fijar la duración. **3.** Oprima START (Inicio) para comenzar la cuenta regresiva. Si se activan, los tonos de fin de ciclo sonarán al final de la cuenta regresiva. **4.** Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) dos veces para anular el temporizador. No presione el botón de CANCEL (Anulación), ya que al hacerlo se apagará el horno. **5.** Si el TEMPORIZADOR DE COCINA está haciendo la cuenta regresiva, pero no en la pantalla, presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para mostrar la cuenta regresiva en la pantalla por 5 segundos.
BAKE (Hornear)	**Hornear y asar**	**1.** Presione BAKE (Hornear). **2.** Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para fijar una temperatura diferente de 350°F (175°C) en incrementos de 5° entre 170°F y 525°F (75°C y 275°C). **3.** Presione START (Inicio). **4.** Para cambiar la temperatura repita el paso 2. Presione START (Inicio) o espere 5 segundos para que surta efecto el cambio. **5.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.
BROIL (Asar a la parrilla)	**Asar a la parrilla**	**1.** Coloque los utensilios de cocción en el horno y cierre la puerta hasta la posición de tope para asar. La puerta debe quedar aproximadamente 5" (12,7 cm) abierta. **2.** Presione BROIL (Asar a la parrilla). **3.** Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de “+” o “-” para cambiar la temperatura en incrementos de 5°F (5°C), entre 300°F y 525°F (150°C y 275°C). **4.** Presione START (Inicio). **5.** Presione CANCEL (Anulación) cuando haya terminado.

BOTÓN	CARACTERÍS-TICA	INSTRUCCIONES
START (Inicio)	**Inicio de cocción**	El botón de Start (Inicio) iniciará cualquier función del horno. Si no se presiona Start (Inicio) en menos de 5 segundos, aparacerá “PSH” (Presionar) en la pantalla. Si no se prestiona Start (Inicio) en menos de 1 minuto después de haber presionado un botón, la función se anulará y la hora del día aparecerá en la pantalla.
CANCEL (Anulación)	**Función de la estufa**	El botón de Cancel (Anulación) detiene todas las funciones, con excepción de Clock (Reloj), Kitchen Timer (Temporizador de cocina) y Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno).
TEMP/TIME (Temperatura/ Tiempo)	**Ajuste de la temperatura y de la hora**	Los botones de “+” y “-” se utilizan para cambiar los ajustes de tiempo y temperatura.

USO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Incendio

Apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte o incendio.

Las perillas de control pueden fijarse en cualquier posición entre HIGH (Alta) y LOW (Baja). Presione y gire hacia un ajuste.

RECUERDE: Cuando se esté usando la estufa o (en algunos modelos) durante el ciclo de autolimpieza, toda la superficie de cocción se puede calentar.

Vidrio de cerámica

El área de la superficie de cocción se iluminará de rojo cuando esté encendido un elemento. Puede que se encienda y apague intermitentemente para mantener el nivel de calor seleccionado.

Utilice utensilios de cocina que tengan más o menos el mismo tamaño que el área de la superficie de cocción. Los utensilios de cocina no deberán extenderse más de ½" (1,3 cm) fuera del área.

Para mantener la superficie de cocción sin manchas y proporcionar un calor uniforme, límpiela antes y después de cada uso.

Luz indicadora de la superficie de cocción encendida

La luz indicadora de superficie de cocción encendida está ubicada en el panel de la consola. Cuando esté encendida cualquier perilla del control en el panel de la consola, se iluminará la luz indicadora de superficie de cocción encendida.

Limpieza de la superficie de cocción en vidrio de cerámica

Limpie la superficie de cocción después de cada uso para ayudar a evitar rayaduras, picaduras y desgastes y para acondicionar la superficie de vidrio. También se recomienda el uso de un limpiador y raspador para superficies de cocción de vidrio de cerámica para las manchas rebeldes. No use limpiadores o estropajos abrasivos ni productos químicos demasiado fuertes para la limpieza. El juego para el cuidado de la superficie de cocción, pieza número 31605, contiene todos los artículos necesarios para limpiar y acondicionar la superficie de cocción en vidrio de cerámica. Consulte la sección “Cuidado de la estufa” para obtener información adicional.

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en la superficie de cocción y para poder quitar la suciedad con más facilidad, límpiela después de cada uso.

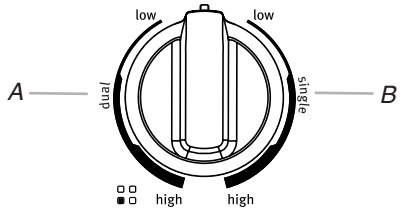
Luz indicadora de superficie caliente

En los modelos con vidrio de cerámica, la luz indicadora de superficie caliente está ubicada en el panel de la consola.

La luz indicadora de superficie caliente se iluminará mientras cualquier área de la superficie de cocción esté muy caliente para tocarla, aún después de que se haya apagado el área de la superficie de cocción.

Zona de cocción dual (en algunos modelos)

La zona de cocción dual le ofrece flexibilidad según el tamaño del utensilio de cocción. El tamaño simple puede usarse de la misma manera que un elemento común. El tamaño dual combina el elemento simple y el exterior, así como también se recomienda para los utensilios de cocina de tamaño más grande.



A. Dual
B. Single (Simple)

USO DEL HORNO

Los olores y el humo son normales cuando el horno se usa las primeras veces o cuando tiene suciedad profunda.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

Controles electrónicos del horno

Pantalla del control

La pantalla destellará cuando se encienda o después de un corte de corriente. Presione CANCEL (Anulación) para despejarla. Cuando el horno no está en uso se muestra la hora del día. Las luces indicadoras muestran las funciones que se están utilizando.

Tonos

Los tonos son señales audibles que indican lo siguiente:

Funciones básicas

Un tono

- Ingreso válido
- El horno está precalentado (tono largo)
- Se ha ingresado una función
- Señal recordatoria, se repite cada 20 segundos después de los tonos de fin de ciclo

Tres tonos

- Ingreso inválido

Cuatro tonos

- Fin de ciclo

Fahrenheit y centígrados

La temperatura está prefijada en Fahrenheit, pero puede cambiarse a centígrados.

Para cambiar: Presione y sostenga BROIL (Asar a la parrilla) por 5 segundos. Se escuchará un tono y aparecerá "°C" o "°F" en la pantalla. Repítalo para regresarlo al ajuste anterior.

Para salir del modo, presione CANCEL (Anulación).

Control de la temperatura del horno

IMPORTANTE: No use un termómetro para medir la temperatura del horno, ya que el abrir la puerta del mismo puede hacer que el ciclo del elemento dé una lectura incorrecta.

El horno proporciona temperaturas acertadas; sin embargo, es posible que cocine más rápido o más despacio que su horno anterior, de manera que se puede ajustar el calibrado de la temperatura de acuerdo a sus necesidades. Puede cambiarse a Fahrenheit o a centígrados.

Para regular la temperatura del horno:

1. Presione y sostenga BAKE (Hornear) por 5 segundos hasta que la pantalla del horno muestre la temperatura actual, por ejemplo "0°F CAL" o "00".
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de "+" o "-", para aumentar o disminuir la temperatura en cantidades de 10°F (5°C o 6°C). El ajuste puede fijarse entre 30°F (17°C) y -30°F (-17°C).
3. Presione START (Inicio).

Modo de opciones

Presione y sostenga KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) durante 5 segundos y aparecerá "Opt" (Opción). Use los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) para ver las siguientes opciones. Presione CANCEL (Anulación) para salir del modo.

Tonos de fin de ciclo

Aparecerá en la pantalla "b1" (hacer sonar una vez) o "b" (continuar el pitido). Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para cambiar la selección.

Apagado después de 12 horas

Si aparece en la pantalla "12 Hr", el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) hasta llegar a "- Hr" para desactivar el apagado después de las 12 horas.

Luz del horno con la puerta abierta

"LOn" (Luz encendida) indica que la luz del horno se encenderá cuando la puerta esté abierta. Si aparece en la pantalla "LOFF" (Luz apagada), la luz del horno se encenderá solamente con el interruptor de luz del horno. Presione KITCHEN TIMER (Temporizador de cocina) para cambiar la selección.

Modo Sabbath (Día de descanso)

(en algunos modelos)

El modo Sabbath (Día de descanso) fija el horno para que permanezca encendido en el ajuste de Bake (Hornear) hasta que se apague. También puede programarse el modo Timed Bake (Horneado programado) para mantener el horno encendido solamente por una parte del día de descanso. La característica de Oven Control Lockout (Bloqueo de los controles del horno) (si está presente) se desactivará durante el modo Sabbath (Día de descanso). Después de fijar el modo Sabbath (Día de descanso), no sonará ningún tono, la pantalla no mostrará la temperatura, el modo de Kitchen Timer (Temporizador de cocina) se anulará (si estuviera activado) y sólo funcionarán los siguientes botones:

- Botones de “+” o “-” (si están presentes)
- Botones de “More” (Más) o “Less” (Menos) (si están presentes)
- Cancel (Anulación)

Cuando se abre o se cierra la puerta del horno, la luz no se encenderá ni apagará, y los elementos calentadores no se encenderán ni apagarán inmediatamente.

Cuando se restablezca la energía después de un corte de corriente, el horno se volverá a fijar en el modo Sabbath (Día de descanso) y funcionará con las características de dicho modo, con los elementos de horneado apagados, hasta que se presione el botón de Cancel (Anulación).

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin funcionar con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Antes de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), debe decidir si la luz del horno estará encendida o apagada durante el período completo del modo Sabbath. Si la luz está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá encendida todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. Si la luz está apagada en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá apagada todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. El abrir la puerta o presionar el botón de Oven Light (Luz del horno) no afectará la luz del horno una vez que se active el modo Sabbath (Día de descanso).

Si el horno tiene la característica de Convection Bake (Horneado por convección), la luz del horno se controlará con un interruptor separado de Oven Light (Luz del horno), que está en la consola. Si la luz del horno está encendida en el momento de ingresar al modo Sabbath (Día de descanso), ésta permanecerá encendida todo el tiempo que el modo Sabbath esté en uso. Para que la luz del horno esté apagada durante el modo Sabbath (Día de descanso), deberá quitarse el foco del horno antes de ingresar al modo Sabbath. El no realizar estos pasos dará lugar a que la luz del horno se encienda cuando la puerta del mismo se abra, lo que hará que el horno no cumpla con las características del modo Sabbath.

En Holiday (Día de fiesta), la temperatura del horno se puede cambiar una vez que el horno esté en el modo Sabbath (Día de descanso), presionando los botones de “+” o “-” (si están presentes) o los botones de “More” (Más) y “Less” (Menos) (si están presentes). La temperatura del horno cambiará en 25°F (14°C) cada vez que se presione el botón. La pantalla no cambiará y no habrán sonidos durante este ajuste.

Para hornear usando el modo Sabbath (Día de descanso):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones de “+” o “-” (si están presentes) o los botones de “MORE” (Más) o “LESS” (Menos) (si están presentes).
3. Presione START (Inicio).
4. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos; destellará “SAb” en la pantalla.
5. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath.

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin funcionar con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Para fijar Timed Bake (Horneado programado) utilizando el modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos):

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos en el horno por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones de “+” o “-” (si están presentes) o los botones de “MORE” (Más) o “LESS” (Menos) (si están presentes) para ingresar una temperatura diferente a la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione los botones de “+” o “-” (si están presentes) o los botones de “MORE” (Más) o “LESS” (Menos) (si están presentes) para ingresar la duración de la cocción.
5. Presione START (Inicio).
6. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará “SAb” en la pantalla.
7. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. “SAb” dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Las luces indicadoras de Bake (Horneado), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción) se encenderán.

Cuando termine el tiempo programado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin funcionar con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Para fijar Delayed Timed Bake (Horneado programado diferido) utilizando el modo Sabbath (Día de descanso) (en algunos modelos):

1. Presione BAKE (Hornear).
2. Presione los botones de "+" o "-" (si están presentes) o los botones de "MORE" (Más) o "LESS" (Menos) (si están presentes) para ingresar una temperatura diferente a la que se muestra en la pantalla.
3. Presione COOK TIME (Tiempo de cocción). La luz indicadora de Cook Time (Tiempo de cocción) del horno se iluminará.
4. Presione los botones de "+" o "-" (si están presentes) o los botones de "MORE" (Más) o "LESS" (Menos) (si están presentes) para fijar la duración de la cocción.
5. Presione START TIME (Hora de inicio) o DELAY START (Inicio diferido). La luz indicadora de Start Time/Delay Start (Hora de inicio/Inicio diferido) se iluminará.
6. Presione los botones de "+" o "-" (si están presentes) o los botones de "MORE" (Más) o "LESS" (Menos) (si están presentes) para ingresar una hora de inicio.
7. Presione START (Inicio).
8. Presione y sostenga el botón de TIMER (Temporizador) por 5 segundos. Destellará "SAb" en la pantalla.
9. Presione START (Inicio) en menos de 5 segundos para ingresar al modo Sabbath (Día de descanso); si no lo hace, se anulará el ciclo completo. "SAb" dejará de destellar y permanecerá encendido en la pantalla. El horno está ahora en el modo Sabbath (Día de descanso) y cumplirá con las características del modo Sabbath. Las luces indicadoras de On (Encendido) y Delay (Retraso) se encenderán.

Cuando se haya alcanzado la hora de inicio, las luces indicadoras de Bake (Hornear), On (Encendido) y Cook Time (Tiempo de cocción) se encenderán automáticamente. Cuando termine el tiempo fijado de cocción, el horno se apagará automáticamente y las luces indicadoras se apagarán, lo que indica el fin del ciclo.

El presionar el botón de Cancel (Anulación) en cualquier momento fija el horno de nuevo en el modo de cocción normal (sin funcionar con las características del modo Sabbath - Día de descanso).

Papel de aluminio

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de la base del horno, no la forre con ningún tipo de papel de aluminio ni revestimiento.

Para obtener óptimos resultados de cocción, no cubra toda la parrilla con papel de aluminio, ya que el aire debe circular con libertad.

Posición de las parrillas y los utensilios para hornear

IMPORTANTE: Para evitar daños permanentes en el acabado de porcelana, no coloque alimentos ni utensilios para hornear directamente sobre la puerta o la base del horno.

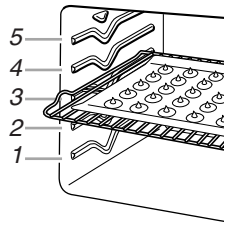
Utensilios para hornear

Para la cocción uniforme, el aire caliente debe poder circular. Deje 2" (5 cm) de espacio alrededor del utensilio para hornear y las paredes del horno. Cerciórese de que ningún utensilio para hornear esté directamente encima del otro.

Parrillas

- Coloque las parrillas antes de encender el horno.
- No retire las parrillas con los utensilios para hornear sobre ellas.
- Cerciórese de que las parrillas estén niveladas.

Para mover una parrilla, jálela hasta la posición de tope, levante el borde delantero y luego sáquela. Use como guía la siguiente ilustración y las tablas.



Posiciones de la parrilla

Parrilla 5: Para tostar pan o asar a la parrilla alimentos de poco grosor y sin grasa.

Parrilla 4: Úsela para hornear y asar a la parrilla con 2 parrillas.

Parrilla 3: La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja para galletas o una bandeja para galletas con lados, pasteles en capas o alimentos congelados precocinados. Asar piezas de pollo a la parrilla.

Parrilla 2: Asar cortes de carne pequeños, pais, guisos, roscas Bundt y para hornear en 2 parrillas.

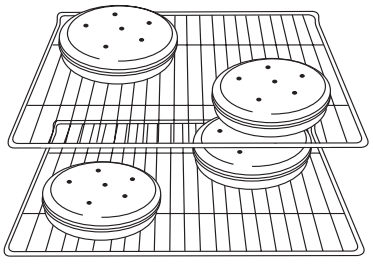
Parrilla 1: Asar cortes grandes de carne y aves.

Cocción en parrillas múltiples

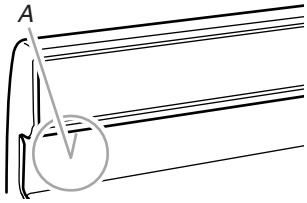
2 parrillas: Use las posiciones para parrilla 2 y 4.

Cómo hornear pasteles en capas en 2 parrillas

Para obtener los mejores resultados cuando hornee pasteles en 2 parrillas, use las parrillas 2 y 4 para el horneado. Coloque los pasteles en las parrillas, como se muestra.



Ducto de escape del horno



A. Ducto de escape del horno (modelo con vidrio de cerámica)

El ducto de escape del horno libera aire caliente y humedad del horno y no debe bloquearse ni taparse. El hacerlo dará lugar a una circulación de aire insatisfactoria, afectando los resultados de cocción y de limpieza. No coloque objetos de plástico, papel u otros artículos que podrían derretirse o quemarse cerca del ducto de escape del horno.

Cómo hornear y asar

Sistema de manejo de temperatura PRECISE BAKE

(en algunos modelos)

El sistema PRECISE BAKE (Horneado preciso) regula electrónicamente los niveles de calor del horno durante el precalentamiento y el horneado para mantener un rango de temperatura preciso y obtener óptimos resultados de cocción. Los elementos de hornear y asar tendrán intervalos en los que se encerán y apagarán repetidamente. El elemento de hornear se iluminará de rojo cuando esté encendido, pero el elemento de asar no lo hará. Esta característica se activa automáticamente cuando el horno está en uso.

Antes de hornear o asar, coloque las parrillas según la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear". Al asar, no es necesario esperar a que termine el ciclo de precalentamiento del horno antes de colocar los alimentos en él, a menos que la receta culinaria lo recomiende.

Precalentamiento

Cuando se presione START (Inicio), el horno comenzará el precalentamiento. Una vez que llegue a 100ºF (38ºC) la temperatura de la pantalla se incrementará a medida que aumente la temperatura real del horno. Cuando alcance la temperatura de precalentamiento, sonará un tono y aparecerá la temperatura seleccionada en la pantalla.

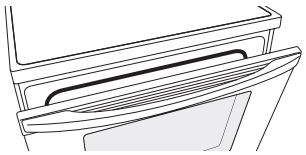
Cómo asar a la parrilla

El asador usa calor radiante directo para cocinar los alimentos. Para obtener un control más preciso al cocinar, cambie la temperatura mientras esté asando al gusto. Cuanto más baja sea la temperatura, más lenta será la cocción. Los cortes más espesos y los pedazos de carne, pescado y aves con forma irregular se pueden cocinar mejor a temperaturas para asar a la parrilla más bajas.

- Para obtener mejores resultados, utilice una charola y una rejilla para asar a la parrilla. Se ha diseñado para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.

  Si desea comprar una charola para asar a la parrilla, puede hacer un pedido. Consulte la portada para obtener información de contacto. Pida la pieza número 4396923.

Precaliente el horno durante 5 minutos antes de colocar los alimentos, a menos que se recomiende otra cosa en la receta. Coloque el alimento sobre la parrilla, en una charola para asar a la parrilla, después colóquelo en el centro de la parrilla del horno. Cierre la puerta del horno en la posición de tope para asar a la parrilla, para asegurar la temperatura adecuada para asar a la parrilla.



CUIDADO DE LA ESTUFA

Ciclo de autolimpieza (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Quemadura

No toque el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de autolimpieza.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a los gases puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Mude siempre las aves a otro cuarto cerrado y bien ventilado.

No bloquee el(los) ducto(s) de escape del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. Dependiendo del modelo, vea la sección "Ducto de escape del horno".

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar a la parrilla, la parrilla, los utensilios de cocina y los utensilios para hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno y papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1½" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, teniendo cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Quite los artículos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los artículos del cajón de almacenamiento.

Cómo funciona el ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, esto resultará en decoloración, pérdida del brillo, pequeñas grietas y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario no quedará bloqueada y el ciclo de autolimpieza no comenzará.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar romper el vidrio, no aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione el botón de CANCEL (Anulación). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriar) y "locked" (bloqueado).

La luz del horno no funcionará durante el ciclo de autolimpieza.

Control electrónico del horno con tiempo de autolimpieza ajustable (HI [Alto] - LO [Bajo])

El ciclo de autolimpieza puede fijarse en un tiempo de autolimpieza HI (Alto) (4 horas y 30 minutos) o LO (Bajo) (3 horas y 30 minutos). Los tiempos sugeridos de limpieza son de 3 horas y 30 minutos para la suciedad ligera, y de 4 horas y 30 minutos para la suciedad intensa. Los últimos 30 minutos del ciclo son para el enfriamiento.

Para realizar la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (Autolimpieza) para fijar el tiempo de limpieza en HI (Alto) (4 horas y 30 minutos).
2. Presione los botones de TEMP/TIME (Temperatura/Tiempo) de "+" o "-" para alternar la duración de la limpieza de entre LO (Bajo) y HI (Alto).
3. Presione START (Inicio).

   La puerta del horno se bloqueará automáticamente. Aparecerá en la pantalla la luz indicadora de CLEAN (Limpio). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.
4. Cuando se haya terminado el ciclo de autolimpieza y el horno se enfríe, la luz indicadora de CLEAN (Limpio) se apagará.
5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados, y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza. Para obtener información adicional, puede visitar la sección "Preguntas que se hacen con frecuencia" de nuestro sitio de Internet, en **www.maytag.com**.

En primer lugar se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, a menos que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, tales como vinagre y tomate, deben ser limpiados tan pronto como se enfríe la estufa completa. Es posible que estos derrames dañen el acabado.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios, producto de limpieza líquido suave o estropajo no abrasivo:
  Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo y de serie porque el refregar puede borrar los números.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™, pieza número W1035510 (no incluido):
  Consulte la portada para obtener la información de contacto.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para la superficie de cocción, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas. Podrían ocurrir daños a las superficies de acero inoxidable, aún si sólo se usa una vez o en forma limitada.

Método de limpieza:

Frote en la dirección de la veta para evitar que se dañe.

- Limpiador para acero inoxidable affresh™, pieza número W10355016:
  Consulte la portada para obtener la información de contacto.

Detergente líquido o producto de limpieza general:
Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, disolventes de óxido, amoníaco o hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

VIDRIO DE CERÁMICA

Método de limpieza:

Use el limpiador para superficies de cocción affresh™, pieza número W10355051 con el estropajo para superficies de cocción 31609 y el raspador para superficies de cocción, pieza número WA906B, para limpiar y quitar manchas de la superficie de cocción. Use regularmente el protector de superficies de cocción, pieza número 31463, y la almohadilla para aplicar el protector, pieza número 31610, para evitar la acumulación de manchas, picaduras y rayaduras, a la vez que acondiciona la superficie de cocción para una limpieza futura fácil. Éstos se pueden pedir como accesorios. Consulte la portada para obtener la información de contacto. El raspador para superficies de cocción tiene cuchillas filosas. Guarde las cuchillas filosas fuera del alcance de los niños.

No use productos de limpieza de fibra metálica, limpiadores abrasivos en polvo, blanqueador con cloro, disolvente de óxido o amoníaco ya que pueden dañar el vidrio.

Suciedad entre ligera y moderada

- Se puede limpiar con toallas de papel húmedas o una esponja. Las manchas ligeras se pueden tratar con un limpiador y un estropajo.

Derrames azucarados (jaleas, caramelos, almíbar)

- Limpie la superficie de cocción con el raspador y un limpiador para superficies de cocción. Raspe los derrames azucarados mientras la superficie de cocción aún se encuentre tibia. Sería aconsejable que use guantes para el horno mientras realiza la limpieza.

Suciedad profunda, vetas oscuras, manchitas y decoloración

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción o limpiador no abrasivo y almohadilla de limpieza:

Suciedad quemada

- Quite la suciedad con un limpiador para superficies de cocción, un almohadilla de limpieza y un raspador para superficies de cocción.

Marcas metálicas de aluminio y cobre

- Quite la suciedad con un limpiador y una almohadilla para superficies de cocción tan pronto como la superficie de cocción se haya enfriado. Las marcas no desaparecerán por completo, pero luego de muchas limpiezas se harán menos notorias.

Rayones y raspaduras diminutos

- Use un limpiador y una almohadilla para superficies de cocción para quitar las rayaduras. Los rayones y las raspaduras no afectan el rendimiento de cocción y luego de muchas limpiezas se hacen menos notorios.

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno.

Para evitar daños, no remoje las perillas.

Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que las mismas estén en la posición OFF (Apagado).

En algunos modelos, no quite los obturadores que están debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón:
  Jale las perillas en sentido recto para quitarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de metal, paños ásperos o toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Producto para limpiar vidrios y un paño suave o esponja:
  Aplique el producto para limpiar vidrios en una esponja o paño suave, no lo haga directamente sobre el panel.
- Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™, pieza número W1035510 (no incluido):
  Consulte la portada para obtener la información de contacto.

REJILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Esponja de fibra metálica
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que éstas se deslicen con más facilidad.

CAJÓN DE ALMACENAMIENTO

Verifique que el cajón de almacenamiento esté frío y vacío antes de limpiarlo.

Método de limpieza:

- Detergente suave

CAVIDAD DEL HORNO

No use productos de limpieza para hornos.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse cuando el horno se enfríe. A altas temperaturas, la reacción química de los alimentos con la porcelana puede dar lugar a manchas, corrosión, picaduras o tenues puntos blancos.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Vea primero “Ciclo de autolimpieza”.

Luz del horno

La luz del horno es un foco estándar de 40 vatios para electrodomésticos. Antes de cambiarlo, asegúrese de que el horno y la superficie de cocción estén fríos y que las perillas de control estén en la posición de apagado.

Para cambiarlo:

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro de energía.
2. Gire hacia la izquierda la cubierta de vidrio del foco en la parte posterior del horno para quitarla.
3. Gire el foco a la izquierda para sacarlo del casquillo.
4. Reemplace el foco y vuelva a colocar la cubierta del foco girando hacia la derecha.
5. Enchufe la estufa o reconecte el suministro de energía.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En primer lugar, pruebe las soluciones sugeridas aquí o visite nuestro sitio de internet y consulte "Preguntas que se hacen con frecuencia", para evitar posiblemente el costo de una visita de servicio técnico.
www.maytag.com

Nada funciona

- **¿Está desconectado el cable eléctrico?**
  Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra.
- **¿Hay un fusible de la casa fundido o se disparó el cortacircuitos?**
  Reemplace el fusible o reconecte el cortacircuitos. Si el problema continúa, llame a un electricista.
- **¿Aparece un código de error F9 o F9, E0 en la pantalla de control?**
  Es posible que se haya hecho mal el cableado del contacto eléctrico de la casa. Contacte a un electricista competente para revisar el suministro eléctrico.

La superficie de cocción no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente la perilla de control?**
  Empuje hacia adentro la perilla antes de girar hacia un ajuste.
- **En los modelos con vidrio de cerámica, ¿se ha fijado el bloqueo del control del horno?**
  Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección "Guía de características".
- **¿Se ha seleccionado un ciclo de autolimpieza?**
  En algunos modelos de vidrio de cerámica, la superficie de cocción no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.

Hay demasiado calor alrededor de los utensilios de cocina sobre la superficie de cocción

- **¿Son los utensilios de cocina del tamaño correcto?**
  Use utensilios de cocina que sean más o menos del mismo tamaño que el área, el elemento o el quemador de la superficie de cocción. Los utensilios no deben extenderse más de ½" (1,3 cm) por fuera del área de la superficie de cocción.

Los resultados de cocción de la superficie de cocción no son los que se esperaba

- **¿Se ha fijado la perilla de control en el nivel de calor adecuado?**
  Vea la sección "Uso de la superficie de cocción".
- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.

El horno no funciona

- **¿Se ha fijado correctamente el control electrónico del horno?**
  Consulte la sección "Controles electrónicos del horno".
- **En algunos modelos, ¿se ha fijado el bloqueo del control del horno?**
  Vea la característica del botón de bloqueo del control en la sección "Guía de características".

La temperatura del horno está muy alta o muy baja

- **¿Necesita ajustarse el calibre de la temperatura del horno?**
  Consulte la sección "Control de la temperatura del horno" de la sección "Controles electrónicos del horno".

Las luces indicadoras del horno destellan

- **¿Destellan las luces indicadoras del horno?**
  Consulte "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si la(s) luz(luces) indicadora(s) continúan destellando, solicite servicio técnico. Consulte la portada para obtener la información de contacto.

La pantalla muestra mensajes

- **¿Está parpadeando la hora en la pantalla?**
  Ha ocurrido un corte de corriente. Despeje la pantalla. En algunos modelos, vuelva a fijar el reloj, si es necesario. Vea la característica del botón "Clock" (Reloj) en la sección "Guía de características".
- **¿Muestra la pantalla una letra seguida de un número?**
  Presione el botón Cancel (Anulación) para despejar la pantalla. Vea "Pantalla del control" en la sección "Controles electrónicos del horno". Si vuelve a aparecer, solicite servicio. Consulte la portada para obtener la información de contacto.
- **¿Está destellando en la pantalla "PUSH?" (Empuje) o "PSH" (Empuje)?**
  Vea la característica del botón de "Start" (Inicio) en la sección "Guía de características".

No funciona el ciclo de autolimpieza

- **¿Está abierta la puerta del horno?**
  Cierre la puerta del horno completamente.
- **¿Se ha ingresado la función?**
  Vea la sección "Ciclo de autolimpieza".

Los resultados de cocción del horno no son los que se esperaba

- **¿Está nivelada la estufa?**
  Nivele la estufa. Vea las Instrucciones de instalación.
- **¿Se ha fijado la temperatura adecuada?**
  Vuelva a verificar la receta en un libro de cocina confiable.
- **¿Se ha fijado el calibre debido de la temperatura del horno?**
  Consulte "Control de la temperatura del horno" de la sección "Controles electrónicos del horno".
- **¿Se ha precalentado el horno?**
  Consulte la sección "Cómo hornear y asar".
- **¿Se han colocado las parrillas en forma adecuada?**
  Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Circula el aire de manera adecuada alrededor del utensilio para hornear?**
  Vea la sección "Posición de las parrillas y los utensilios para hornear".
- **¿Está la masa distribuida de manera uniforme en la charola?**
  Asegúrese de que la masa esté nivelada en la charola.
- **¿Se ha usado la cantidad de tiempo adecuada?**
  Ajuste el tiempo de cocción.
- **¿Se ha abierto la puerta del horno durante la cocción?**
  Abrir el horno para mirar los alimentos libera el calor del horno hacia fuera y puede prolongar los tiempos de cocción.
- **¿Están los artículos horneados demasiado dorados en el fondo?**
  Mueva la parrilla hacia una posición más alta en el horno.
- **¿Se están dorando los bordes de las cortezas de los pays demasiado pronto?**
  Use papel de aluminio para cubrir el borde de la corteza y/o reduzca la temperatura de horneado.
- **¿Quedan los alimentos demasiado cocidos o quemados, aun usando temperaturas bajas en el horno?**
  Verifique si la escala de temperatura ha sido cambiada de grados Fahrenheit a centígrados. Consulte "Grados Fahrenheit y centígrados" en la sección "Controles electrónicos del horno".

ACCESORIOS

Para obtener información sobre accesorios, puede visitar nuestro sitio de Internet en www.maytag.com/accessories.

Juego de cuidado de la superficie de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
(incluye limpiador, protector, raspador y almohadillas para aplicar)
Pida la pieza número 31605

Protector para superficie de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31463

Almohadillas para aplicar protector de superficies de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31610

Limpiador para superficies de cocción affresh™
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número W10355051

Almohadillas de limpieza para superficies de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número 31609

Raspador para la superficie de cocción
(modelos con vidrio de cerámica)
Pida la pieza número WA906B

Limpiador de acero inoxidable affresh™
(modelos de acero inoxidable)
Pida la pieza número W10355016

Limpiador para cocina y electrodomésticos affresh™
Pida la pieza número W10355010

Parrilla dividida con inserto removible
Pida la pieza número 4396927

Charola para asar
Pida la pieza número 4396923

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS PRINCIPALES DE MAYTAG®

GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se dé a este electrodoméstico principal un uso y mantenimiento de conformidad con las instrucciones adjuntas o provistas con el producto, la marca Maytag de Whirlpool Corporation o Whirlpool Canada LP (en lo sucesivo denominado "Maytag") se hará cargo del costo de las piezas especificadas de fábrica y del trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales o en la mano de obra. El servicio deberá ser suministrado por una compañía de servicio designada por Maytag. Esta garantía limitada es válida solamente en Estados Unidos o en Canadá, y se aplica solamente cuando el electrodoméstico principal se use en el país en el que se ha comprado. Esta garantía limitada no tiene vigor fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá. Se requiere una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio bajo esta garantía limitada.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Esta garantía limitada no cubre:

1. Visitas de servicio técnico para corregir la instalación de su electrodoméstico principal, para enseñarle a usar su electrodoméstico principal, para cambiar o reparar fusibles domésticos o para corregir la instalación eléctrica o de la tubería de la casa.
2. Visitas de servicio técnico para reparar o reemplazar focos para electrodomésticos, filtros de aire o filtros de agua. Estas piezas de consumo están excluidas de la cobertura de la garantía.
3. Reparaciones cuando su electrodoméstico principal se use de un modo diferente al doméstico normal de una familia, o cuando se use de un modo contrario a las instrucciones publicadas para el usuario u operador y/o las instrucciones de instalación.
4. Daños causados por accidente, alteración, uso indebido, abuso, incendio, inundación, actos fortuitos, instalación incorrecta, instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos o de plomería, o el empleo de artículos de consumo o productos de limpieza no aprobados por Maytag.
5. Daños estéticos, incluyendo rayaduras, abolladuras, desportilladuras u otro daño al acabado de su electrodoméstico principal, a menos que el mismo sea debido a defectos en los materiales o la mano de obra y se le informe a Maytag en un lapso de 30 días a partir de la fecha de compra.
6. Cualquier pérdida de comida debido a fallas del refrigerador o del congelador.
7. Costos relativos a la remoción de su electrodoméstico principal desde su hogar para obtener reparaciones. Este electrodoméstico principal está diseñado para ser reparado en el hogar y únicamente el servicio de reparación en el hogar está cubierto bajo esta garantía.
8. Reparaciones de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas que se hayan efectuado en el electrodoméstico.
9. Gastos de viaje y transporte para obtener servicio para el producto, si su electrodoméstico principal está ubicado en un lugar remoto en el cual no haya disponible un técnico de servicio autorizado por Maytag.
10. La remoción y reinstalación de su electrodoméstico principal, si estuviera instalado en un lugar inaccesible o si no estuviera instalado de conformidad con las instrucciones de instalación publicadas.
11. Electrodomésticos principales con números de modelo/serie originales que se hayan removido, alterado o que no puedan ser identificados con facilidad. Esta garantía se anulará si el número de serie aplicado en la fábrica ha sido alterado o removido de su electrodoméstico principal.

El costo de la reparación o el reemplazo bajo estas circunstancias excluidas, correrá por cuenta del cliente.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ EL DE REPARAR EL PRODUCTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA PRESENTE. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. MAYTAG NO SE RESPONSABILIZARÁ POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y ES POSIBLE QUE USTED TENGA TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Si usted se encuentra fuera de los cincuenta Estados Unidos y Canadá, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Maytag para determinar si corresponde otra garantía.

8/10

Para obtener información adicional acerca de su producto, visite **www.maytag.com.**

Si usted no tiene acceso a internet y necesita ayuda al usar su producto, o si quisiera hacer una cita para obtener servicio, puede ponerse en contacto con nosotros, en el número que se indica a continuación.

Tenga listo su número de modelo completo. Puede encontrar su número de modelo y de serie en la etiqueta ubicada en el marco del horno, detrás del panel del cajón de almacenamiento.

Si necesita ayuda o servicio técnico, llame al 1-800-688-9900.

Si necesita asistencia adicional, puede escribir con sus preguntas o dudas a la dirección que aparece a continuación:

Maytag Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Por favor incluya en su correspondencia un número de teléfono en el que se le pueda localizar durante el día.

Sírvase guardar estas Instrucciones para el usuario y la información con el número de modelo, para referencia futura.

W10419389A
EN/FR PN W10419388A
© 2011
Todos los derechos reservados.
® Marca registrada/™ Marca de comercio de Maytag Properties, LLC, o sus compañías asociadas.
7/11
Impreso en EE.UU.